

Kuřecí salát s oříšky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vařené těstoviny farfalle 200 g
- Pečená kuřecí prsa 150 g
- Cuketa malá 0.5 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Cherry rajčata 1 hrst
- Piniové a kešu oříšky 4 lžíce
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Kysaná smetana 3 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžička
- Sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na malé kousky, cuketu a cibulku nasekáme, cherry rajčata přepůlíme. Oříšky osmahneme na oleji a všechno smícháme s těstovinami. Nakonec do salátu vmícháme smetanu a dochutíme troškou citronové šťávy, solí a pepřem. Salát podáváme vychlazený.

